

Hösten - matälskarens högtid!

Alla hyllar primörerna, men visst slår smaken av en rotfrukt som långsamt mognat i den skånska myllan högre många gånger! Rotsakernas rykte som tråkiga och stabbiga tror jag beror mycket på att vi sällan kan hitta på något roligt att laga med dem. Dessutom är variationen i smaker och kvalitet på morötter, palsternackor, svartrötter och kålrot begränsad av det utbud som finns i butiken och de sorter som vanligtvis odlas.

Smaka på Skåne är Region Skånes matprojekt och motorn i arbetet med att utveckla regionens matföretag och öka intresset för den skånska maten. Smaka på Skånes nyhetsbrev kommer ut 4 ggr/år.



Härom veckan var jag på besök hos Larsviken utanför Viken i nordvästra Skåne. Där har man i sju generationer odlat flera hundra sorters potatis. Tala om variation! Här fanns vit, gul, blå röd, mjölig, vaxig, rund och avlång potatis. Alla med sina egna unika egenskaper, sitt eget namn och oftast en rolig bakgrundshistoria. Åk dit och förundras den 3 oktober, då de har skördemarknad på gården. www.larsviken.se »

Ingar Nilsson, verksamhetsledare

Bli vän med säsongen

På 1980-talet bildades Les Amis des Saisons, en grupp krögare som passionerat följde odlingssäsongen i sin matlagning och komponerade fantastiska rätter på både rättika och palsternacka. En av vännerna, Thomas Drejing, brinner fortfarande för höstens knölar. Här nere får du ett recept som han har komponerat och som passar bra att servera till både fisk, vilt och annat kött så här i äppeltider. På vår hemsida hittar du flera av Thomas snabblagade rätter på det som är i säsong just nu.

[Thomas Drejings recept](#) »



Äppelbeta

4 pers

300 g rödbetor
2 dl äppeljuice
100g äppelklyftor, friska och syrliga
5 blad färsk salvia
Salt och peppar

- Koka rödbetorna i lättsaltat vatten. Skala dem när de mjuka. Klyfta betorna.
- Häll äppeljuicen i en kastrull och lägg i rödbetorna. Koka kraftigt så att juicen kokar ihop till en sirap.
- Klyfta och kärna ur äpplet, behåll skalet. Låt äpplena koka med rödbetorna de sista 3-4 minuterna, tillsammans med lite finskuren salvia.
- Smaka av med salt och peppar.

... och på Mattorget hittar du våra lokalproducenter!

Tycker du det är svårt att hitta lokal mat? På Smaka på Skånes hemsida har vi ett Mattorg, en hel databas, med skånska odlare och matföretagare som arbetar i liten skala. Här finns också massor av information och roliga fakta om det som är i säsong just nu.

[Till Mattorget »](#)



Matevenemang i oktober

Den matroade har bråda dagar i oktober. Den 2 oktober kan man åka på Matrunda på Österlen. Bondens Egen Marknad på Drottningtorget i Malmö slår upp sina stånd varje lördag fram till och med den 17 oktober. Den 9 oktober kan man prova cider på Kiviks musterier och dagen efter, den 10 oktober, firas Chokladens dag på Chokladfabriken i Malmö.

Skånsk mat i skånska skolor - går det?

Javisst, skulle vi vilja utropa efter förra läsårets projekt på Bladins skola i Malmö. Ulrika Eichler (bilden) och hennes kolleger i köket bytte ut färdiglagat mot skollunch på lokala råvaror som de tillredde på plats. På hemsidan kan ni läsa mera om [det fantastiska resultatet](#) ».

Nu fortsätter Smaka på Skåne, tillsammans med Skolmatens Vänner och LRF att hitta vägar för den närproducerade maten in i våra skolor. Skolmatens Vännerns undersökning bland kostchefer i Skåne och Halland har visat att en majoritet vill kunna servera skollunch på närodlade råvaror. Och många av LRF:s medlemmar vill leverera till skolorna i närheten av gården. Så, nu ska vi bara se hur vi kan få till det! Tills vidare jobbas det med maten i skolan på andra sätt. Skåneländska Gastronomiska Akademien, till exempel, driver i höst ett projekt på fyra Malmöskolor. Där får 160 lyckliga femteklassare laga mat tillsammans med några av Skånes bästa kokkar.



